

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Rumusan Masalah Penelitian	5
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat penelitian	6
F. Struktur Organisasi Skripsi	7

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Belajar dan Manfaat Hasil Belajar	9
1. Pengertian Belajar	9
2. Hasil Belajar	10
3. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar	11
B. Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, Daging dan <i>Seafood</i>	11
1. Gambaran Umum Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, Daging dan <i>Seafood</i>	11
2. Ruang Lingkup Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, Daging dan <i>Seafood</i>	13
a. Gambaran Umum Unggas	13
b. Gambaran Umum Daging	20
c. Gambaran Umum <i>Seafood</i>	24
3. Tahapan Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, Daging dan <i>Seafood</i> pada Uji Kompetensi Siswa SMK Sandhy Putra Bandung	29
a. Persiapan kerja	29
b. Proses (sistematika dan cara kerja)	30
c. Hasil kerja	34
d. Sikap kerja	36
4. Evaluasi Pembelajaran Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, Daging dan <i>Seafood</i>	36
C. Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Indonesia pada Siswa SMK Sandhy Putra Bandung	37
1. Konsep Kesiapan	37
a. Pengertian kesiapan	37

Lilis Nurhalimah, 2014

MANFAAT HASIL BELAJAR "MENGOLAH HIDANGAN INDONESIA DARI UNGGAS, DAGING DAN SEAFOOD" PADA KESIAPAN UJI KOMPETENSI HIDANGAN INDONESIA SISWA SMK SANDHY PUTRA BANDUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

b. Prinsip Kesiapan	37
c. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kesiapan	38
2. Uji Kompetensi	38
a. Pengeertian Uji Kompetensi	38
b. Tujuan Uji Kompetensi	39
c. Ruang Lingkup Uji Kompetensi	40
d. Tahapan-tahapan Uji Kompetensi	43
D. Hasil Belajar Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, Daging dan <i>Seafood</i> pada Kesiapan Uji Kompetensi	44
1. Hasil Belajar Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, Daging dan <i>Seafood</i> pada Kesiapan Uji Kompetensi Berkaitan Dengan Persiapan Kerja	44
2. Hasil Belajar Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, Daging dan <i>Seafood</i> pada Kesiapan Uji Kompetensi Berkaitan Dengan PProses (Sistematika dan Cara Kerja)	45
3. Hasil Belajar Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, Daging dan <i>Seafood</i> pada Kesiapan Uji Kompetensi Berkaitan Dengan Hasil Kerja	46
4. Hasil Belajar Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, Daging dan <i>Seafood</i> pada Kesiapan Uji Kompetensi Berkaitan Dengan Sikap Kerja	46
 BAB III METODE PENELITIAN	
A. Lokasi dan Subjek Populasi/Sampel Penelitian	
1. Lokasi	47
2. Populasi	47
3. Sampel	47
B. Desain Penelitian	48
C. Metode Penelitian	49
D. Definisi Operasional	50
E. Instrument Penelitian	51
F. Teknik Pengumpulan Data	52
G. Analisis Data	52
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Pengolahan Data Penelitian	54
B. Pembahasan Hasil Penelitian	82
 BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	86
B. Saran	86
DAFTAR PUSTAKA	88
LAMPIRAN	91
RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Standar Kompetensi, Kompetensi Dasar dan Indikator Mengolah Makanan Indonesia	12
2.2 Memotong Unggas Menjadi Empat Bagian	18
2.3 Membersihkan Udang yang Baik dan Benar	27
2.4 Penilaian Uji Kompetensi	40
3.1 Populasi	47
4.1 Persentase Persiapan Bahan Untuk Membuat Ayam Rica-rica	54
4.2 Persentase Persiapan Bahan Untuk Membuat soto Bandung.....	55
4.3 Persentase Persiapan Bahan Untuk Membuat udang saus Padang.....	56
4.4 Persentase Persiapan Alat Untuk Membuat Ayam Rica-rica	57
4.5 Persentase Persiapan Alat Untuk Membuat soto Bandung	58
4.6 Persentase Persiapan Alat Untuk Membuat udang saus Padang	59
4.7 Persentase Mencuci bahan sebelum diolah salah satunya daging sapi	60
4.8 Persentase Mencuci bahan sebelum diolah salah satunya udang	61
4.9 Persentase Memotong bahan makanan sebelum diolah.....	62
4.10 Persentase Mengukur dan menimbang bahan	63
4.11 Persentase Menyiapkan bumbu untuk ayam rica-rica	64
4.12 Persentase Menyiapkan bumbu untuk soto Bandung	64
4.13 Persentase Menyiapkan bumbu untuk udang saus Padang	65
4.14 Persentase Mengolah hidangan Indonesia dengan tepat	66
4.15 Persentase Mengolah soto bandung dengan tepat	67
4.16 Persentase Menata hidangan Indonesia	68
4.17 Persentase Menggarnish hidangan ayam rica-rica	69
4.18 Persentase Menggarnish hidangan soto Bandung	70
4.19 Persentase Menggarnish hidangan udang saus Padang	71
4.20 Persentase Bentuk, Warna, Tekstur, Rasa dan Suhu pada Hidangan Ayam Rica-rica	72
4.21 Persentase Bentuk, Warna, Tekstur, Rasa dan Suhu pada Hidangan soto Bandung	73
4.22 Persentase Bentuk, Warna, Tekstur, Rasa dan Suhu pada Hidangan udang saus Padang	74
4.23 Persentase Display dan hidangan ..	75
4.24 Persentase Penggunaan Alat untuk Membuat Udang Saus Padang	76
4.25 Persentase Penggunaan Alat untuk Membuat soto Bandung	77
4.26 Rekapitulasi Manfaat Hasil Belajar Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, Daging dan <i>Seafood</i> pada Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Indonesia Siswa SMK Sandhy Putra Bandung dari Persiapan Kerja	78
4.27 Rekapitulasi Manfaat Hasil Belajar Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, Daging dan <i>Seafood</i> pada Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Indonesia Siswa SMK Sandhy Putra Bandung dari Proses (Sistematika dan Cara Kerja)	79

Lilis Nurhalimah, 2014

MANFAAT HASIL BELAJAR "MENGOLAH HIDANGAN INDONESIA DARI UNGGAS, DAGING DAN SEAFOOD" PADA KESIAPAN UJI KOMPETENSI HIDANGAN INDONESIA SISWA SMK SANDHY PUTRA BANDUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Tabel	Halaman
4.28 Rekapitulasi Manfaat Hasil Belajar Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, Daging dan <i>Seafood</i> pada Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Indonesia Siswa SMK Sandhy Putra Bandung dari Hasil Kerja	80
4.29 Rekapitulasi Manfaat Hasil Belajar Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, Daging dan <i>Seafood</i> pada Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Indonesia Siswa SMK Sandhy Putra Bandung dari Sikap Kerja	81
4.30 Rekapitulasi Manfaat Hasil Belajar Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, Daging dan <i>Seafood</i> pada Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Indonesia Siswa SMK Sandhy Putra Bandung dari Persiapan Kerja, Proses (Sistematika dan Cara Kerja), Hasil Kerja dan Sikap Kerja	82

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Ayam Boiler	15
2.2 Ayam Kampung	15
2.3 Ansa	15
2.4 Kalkun	16
2.5 Itik	17
2.6 Burung Merpati.....	17
2.7 Ayam Rica-rica	19
2.8 Daging Sapi yang Baik	21
2.9 Soto Bandung	22
2.10 Kepiting (<i>Crab</i>).....	25
2.11 Udang Barong (<i>Spiny Lobster</i>)	25
2.12 Udang Windu	26
2.13 Udang Dogol	26
2.14 Udang Galah	26
2.15 Udang Saus Padang	28
2.16 Mencuci Bahan Makanan	30
2.17 Mengkur Bahan Cair	32
2.18 Menimbang Bahan	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Kisi-kisi Instrumen Penelitian	91
Lampiran 2	Instrument Penelitian	95
Lampiran 3	Daftar Bimbingan Skripsi	
Lampiran 4	Surat Keputusan Penunjukan Pembimbing	
Lampiran 5	Surat Pernyataan Pelaksanaan Penelitian di SMK Sandhy Putra Bandung	